

Chardonnay



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100 % Chardonnay
Gesamtalkohol:	13 % vol.
Säure:	7,1 g/l
Restzucker:	4,5 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2011
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2011 – 2015, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Meeres- und kräftige Süßwasserfische, helles Fleisch (z.B. Kalb, Geflügel)

satte strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen;

In der Nase Zitrus, Pfirsich, Marillen, Lindenblüten, Johannisbeeren, Litschi, Holunder, auch blumige Anklänge, sehr laut und intensiv, dezente Bananenaromen, mineralische Note, am Gaumen wieder Pfirsich, Erdbeeraromen, würzige Anklänge, auch florale Noten, Brennnessel, schönes Säure-Fruchtspiel, auch mineralisch, cremig, sehr breit, eleganter Chardonnay, der Spaß auf mehr macht!